



## Dấu ấn văn hóa ẩm thực vùng đồng bằng Bắc Bộ trong tản văn “Mùi của ký ức” của Nguyễn Quang Thiều

Nguyễn Thị Thanh Ngân<sup>a\*</sup>

<sup>a</sup> Trường Đại học Khoa học, Đại học Thái Nguyên

\*Email: nganntt@tnus.edu.vn

### Thông tin bài viết

Ngày nhận bài:

06/6/2019

Ngày duyệt đăng:

10/9/2019

Từ khóa:

Nghiên cứu văn học dưới góc nhìn văn hóa, văn hóa ẩm thực, văn hóa vùng đồng bằng Bắc Bộ, Nguyễn Quang Thiều, Mùi của ký ức

### Tóm tắt

Nghiên cứu văn học dưới góc nhìn văn hóa là hướng tiếp cận khoa học, góp phần nhìn nhận tác phẩm một cách tổng thể. Bài viết khai thác khía cạnh văn hóa ẩm thực với những nét đặc trưng của đồng bằng Bắc Bộ trong tản văn “Mùi của ký ức” (Nguyễn Quang Thiều) qua việc miêu tả bố cục mâm cơm, sự lựa chọn nguyên liệu, cách chế biến và thưởng thức các món ăn tiêu biểu. Điều này cho thấy ảnh hưởng của văn hóa đối với văn học và sự hấp dẫn của văn học khi nhìn từ góc độ văn hóa.

### Đặt vấn đề

Nghiên cứu văn học từ góc nhìn văn hóa là hướng tiếp cận không mới, nhưng đây sức hút. Bắt đầu được quan tâm từ đầu thế kỷ XX, càng về sau, hướng tiếp cận này càng được chú ý: từ chỗ áp dụng thí điểm để xem xét một tác phẩm văn học riêng biệt, tiến tới lý giải các sáng tác của một tác giả cụ thể, thành tựu của từng giai đoạn/ trào lưu văn học, đến nay, các nhà khoa học chính thức khẳng định đây là một phương pháp độc lập. Phương pháp này “*dẫn nhà phê bình cũng như người đọc đi từ cái đã biết đến cái chưa biết, từ cái biết nhiều đến cái biết ít, từ cái toàn thể đến cái bộ phận bằng con đường loại suy khoa học.*”<sup>6</sup>

Như một quy luật tất yếu, văn học chịu sự chi phối và quy định mạnh mẽ của văn hóa. Mỗi hiện tượng văn học là sự kết tinh từ vốn sống, vốn kiến thức của một nhà văn hay một đội ngũ sáng tác, vì thế, tùy thuộc vào quy mô, chúng đều có thể được tiếp cận từ những góc

độ văn hóa cụ thể. Thậm chí, để khai thác, nghiên cứu tác phẩm, tác giả hay trào lưu, việc tìm hiểu sự ảnh hưởng của hệ thống văn hóa đối với những hiện tượng này được coi là việc làm tiên quyết.

Với tư cách một phương diện cụ thể của văn hóa, ẩm thực là sự thống nhất giữa giá trị vật chất và tinh thần bởi “*văn hóa ẩm thực là lối ăn uống, cách ăn uống hay cách ứng xử về ẩm thực tùy theo môi trường sống*”<sup>7</sup> (2). “Ứng xử về ẩm thực” là cách ứng xử giữa người với người (cả người còn sống lẫn người đã khuất) trước-trong- sau bữa ăn, giữa người nấu ăn với những món ăn, thức uống được tạo ra bằng những công thức riêng, giữa người thưởng thức với những thành phẩm tinh túy, giữa mỗi cá nhân với những giá trị đặc sắc mang dấu ấn của cả một địa phương, dân tộc. Hơn nữa, ẩm thực chịu ảnh hưởng không nhỏ từ môi trường mà con người cư trú – hệ quả tất yếu của quy luật sinh tồn- do vậy, dấu ấn vùng miền là yếu tố làm nên đặc trưng của tập quán đặc biệt này.

<sup>6</sup> Đỗ Lai Thúy, *Tiếp cận văn học từ hệ thống văn hóa*, Văn hóa nghệ thuật, số 305, tháng 11.2009, tr 17

<sup>7</sup> Trần Quốc Vương, Nguyễn Thị Bày, *Văn hóa ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn*, NXB Từ điển Bách khoa & Viện Văn hóa, H.2010, tr.31

Nhìn nhận từ góc độ này, có thể thấy tản văn “Mùi của ký ức” của Nguyễn Quang Thiều chứa đựng những dấu ấn bản sắc ẩm thực của cả một vùng đồng bằng châu thổ, vượt ngoài đường biên nhỏ bé của làng Chùa. Thông qua việc lý giải phương thức bài trí mâm cơm đã tạo thành nền nếp, cung cách chế biến đã trở thành bí quyết, cách thưởng thức đã mang tầm nghệ thuật, có thể nhận thấy sức ảnh hưởng không nhỏ của văn hóa đối với thành công của một tác phẩm văn học cụ thể, của một tác giả cụ thể.

## 2. Nội dung nghiên cứu

### 2.1. Cấu trúc mâm cơm mang dấu ấn của nền văn minh lúa nước

Nếu người phương Tây đề cao tính riêng tư khi sắp đồ ăn theo suất, thức ăn chia phần, thì người Việt lại thể hiện tính cộng đồng rõ nét khi tổ chức thành mâm cơm, ở đó cả gia đình quây quần vừa gắp chung thức ăn vừa trò chuyện. Trong “Mùi của ký ức”, bố cục mâm cơm được tái hiện dần qua từng tản văn cụ thể mang đậm đặc trưng của nền văn minh nông nghiệp và dấu ấn văn hóa làng xã. Ngoài cơm được đơm riêng từng bát, toàn bộ thức ăn trên mâm đều được dùng chung. Thức ăn nhiều hay ít đều được quy về 4 thành phần chính: món mặn, rau, canh, nước chấm. Cách bài trí cũng theo nếp chung: chính giữa mâm là bát nước chấm, xung quanh là các món mặn, món rau và canh. Hình ảnh bát nước chấm mặn mòi bé nhỏ (mà tác phẩm miêu tả tỉ mỉ từ tương cho tới mắm cá, mắm cua, mắm tép, mắm tôm...) ở trung tâm chiếc mâm tròn lớn- nơi mà ai chấm cũng vừa tấm tay- vừa tượng trưng cho sự kết nối vũ trụ, vừa là *biểu hiện của tính cố kết cộng đồng*<sup>8</sup> (3). Món mặn là tên gọi chung của những thực phẩm nhiều đạm, vốn được coi là món chủ đạo, thường được sắp xếp ở gần người già hoặc khách khứa để thể hiện sự hiếu đễ của con cháu hay sự hiếu khách của gia chủ. Nguyên liệu chính của món mặn trong “Mùi của ký ức” là sản vật sẵn có của đồng bằng châu thổ, nhờ sự khéo léo của người nấu và sự kết hợp tinh tế của các rau củ quả mà thành phẩm hết sức phong phú: cá nướng vỉ, cá chưng riêng mè, cá om củ chuối, cá quả nấu trấu, châu chấu rang nước cà, đế mèn rang lá chanh, ếch rang tương gừng, hến xào lá gừng... Trong khi món mặn Nam Bộ trội vị ngọt của đường và vị cay của tiêu, thì món mặn Bắc Bộ đậm vị mặn của muối: “cá không ăn muối cá ươn”, “con tôm ôm hạt muối”... Độ mặn giúp thức ăn dễ bảo quản hơn, nhưng cũng khiến người ta phải “ăn dè” trong nhiều bữa. Điều này phần nào phản ánh thói quen ăn uống chất chiu, tằn tiện xuất phát từ hoàn cảnh sống thiếu thốn của cư dân xưa.

<sup>8</sup> Trần Quốc Vương, Nguyễn Thị Bày, *Văn hóa ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn*, NXB Từ điển Bách khoa & Viện Văn hóa, H.2010, tr.26

Trong mâm cơm, các món rau, canh được sắp xếp linh động hơn. Mâm cơm nhà nghèo làng Chùa nói riêng, đồng bằng Bắc Bộ nói chung có thể thiếu món mặn nhưng không thể thiếu rau và canh. Bởi đó là những thứ dễ kiếm nhất từ thiên nhiên gần gũi. Cả một thế giới rau dại mọc hoang khắp bờ bãi như tần bốp, lá vông, cúc tần, bông cách, rau bọ, rau rệu, thài lài trắng, nụ đò o... được đưa dần lên mâm thành những món luộc, xào, nhúng, om hoặc ăn kèm các món gỏi vừa dân dã, vừa cầu kì. Món canh phong phú với hến, cua, ốc, tôm, nhái, ếch, cá lạnh canh..., mỗi thứ kết hợp với một loại rau và gia vị khác nhau. Đặc sắc hơn cả phải kể đến món xào chuối thơm ngậy, sánh nhuyễn trong mâm cỗ, và canh bông thơm nhẹ, chua dịu trong mâm cơm ngày Tết. Thực chất, đây là những món canh điển hình tận dụng những nguyên liệu có sẵn, nhờ sự sáng tạo trong điều kiện khó khăn mà tạo thành niềm tự hào của người dân làng Chùa. Xét ở góc độ khoa học, bố cục mâm cơm cho thấy sự hài hòa âm dương, cân đối năng lượng, cân bằng được tính; xét ở góc độ văn hóa, mâm cơm là minh chứng cho sự thích nghi, hài hòa với tự nhiên của cư dân đồng bằng châu thổ.

Ngoài những món ăn trong mâm cơm thường nhật, tập tản văn còn nhắc tới các loại bánh được làm từ bột ngũ cốc kết hợp với các loại nông sản (đậu đỗ các loại) hoặc rau hành. Bánh được làm lúc nông nhàn, mùa nào thức ấy: xuân sinh, hạ trường, thu thu, đông tàng. Xuân là mùa của bánh khúc- thứ bánh thơm ngậy của rau dại mùa sinh sôi; hạ là mùa của bánh khoai, bánh sắn, bánh ngô- thứ bánh được làm từ những nguyên liệu đã phơi thật khô; đông là mùa của bánh mật - thứ bánh “*chi để ăn trong những ngày lạnh mới thấy được vị ngon của nó*”<sup>9</sup> (4)... Bao giờ cũng vậy, bánh là thức quà quý dâng cúng tổ tiên hay biếu tặng những người có tầm quan trọng đặc biệt trước khi chia cho con cháu trong nhà. Điều thú vị là tuy làm trong những ngày lễ tết hoặc lúc nông nhàn, nhưng các thức bánh lại thường được dùng như thực phẩm dự trữ trong những ngày bận rộn. Đa phần bánh của người miền Bắc được gói bằng lá chuối hoặc đùm nhỏ vừa nắm tay, rất tiện bảo quản, lại tiện mang đi ăn khi làm đồng, trong khi nhiều thức bánh của người miền Trung lại đòi hỏi nước sốt hoặc mắm nêm đi kèm, hợp với hoàn cảnh nghỉ ngơi, thư giãn. Cho nên, bánh của người Bắc Bộ vừa gắn với đời sống lao động, vừa thể hiện cách ứng xử trọng đạo lý của người Việt.

### 2.2. Cách thức chế biến công phu đậm chất Bắc Bộ

Văn hóa ẩm thực còn là cách con người ứng xử với chính sản phẩm mà mình tạo ra. Theo đó, một món ăn tinh túy chỉ có thể là kết quả của sự lựa chọn nguyên liệu kỹ lưỡng, cách thức chế biến công phu và tâm

<sup>9</sup> Nguyễn Quang Thiều, *Mùi của ký ức*, NXB Trẻ, H. 2017, tr.195

huyết của người nấu bếp. Trong tác phẩm, người đọc ấn tượng nhất là cách làm món gỏi cua. Để có cua ngon, béo và sạch vất thì phải chọn cua tháng 10 âm lịch; để thịt cua trắng hồng và đàn thì nước nhúng phải là nước cốt khế chua bỏ ruột giã nhỏ vắt kiệt; để ăn kèm khú tanh thì phải có củ chuối, mà phải là củ non của cây chuối lá; để tăng vị ngậy bùi thì phải có vừng đen nguyên hạt rang thơm; để vị thơm lan tỏa thì rau ăn kèm phải là lá nghệ bánh tẻ... Khâu chế biến mới thật công phu, đòi hỏi khắt khe không chỉ về cách làm mà còn ở thời điểm chế biến và bổ sung các loại gia vị: cua xé lấy mình, xé đến đâu bỏ ngay vào bát nước khế để làm chín cua đến đó. Xé xong cua thì thái củ chuối, thái đến đâu phải chần qua nước sôi đến đó, chần xong phải vắt kiệt nước và vo lại để khỏi bị thâm, nát. Càng cùng chân cua giã nhuyễn lọc lấy nước và chung đặc cùng màu cua đã được khêu khéo từ mai. Lá nghệ bánh tẻ thái nhỏ như sợi chỉ, mà chỉ được thái khi gỏi được đưa lên đĩa, bởi nếu sớm, lá nghệ sẽ khô và mất hương thơm tươi non. Khi trộn gỏi mới bắt đầu chung nước cua lọc cho sánh, chung màu cua cho vàng thắm, sau đó dùng cả hai tay hai đôi đũa trộn đều, nhẹ tay để gỏi tươi, to, sồng... Tương tự, từ món cá nướng vị, chà hén, ốc nhồi nấu chuối, khoai đóm quán, muối sườn, đa trâu hầm đu đủ cho tới vại cả muối hay hũ tương dầm... đều là kết quả của sự kỳ công đã trở thành kinh nghiệm mà người nấu quen tay làm. Sự công phu tới mức cầu kỳ ấy cho thấy nét tương đồng giữa ẩm thực Bắc Bộ với ẩm thực Trung Bộ, nhưng là sự khác biệt đáng kể so với ẩm thực Nam Bộ, nơi người nấu chỉ chú trọng vị ngon mộc mạc mà bỏ qua mọi thủ tục lễ nghi, hạn chế với sự sắp đặt lớp lang và đơn giản hóa mọi thao tác chế biến.

Thêm nữa, người làng Chùa còn đòi hỏi sự tâm huyết tuyệt đối trong khâu chế biến. Đó là nét khác biệt lớn nhất giữa một món ăn được người nấu nâng niu, cầu kỳ đến từng chi tiết với những món ăn được nấu dễ dàng theo công thức nhan nhản trên mạng xã hội. Những công thức đó không thể đem lại món ăn ngon đúng nghĩa, bởi “*cảm hứng của người nấu món ăn không được lưu trên mọi chất liệu vật chất, mà chỉ được lưu trong tâm hồn*”<sup>10</sup> (5). Sự hòa trộn tất cả, từ thao tác chuẩn chỉ, đúng lúc, đúng cách tới niềm say mê của người nấu đã tạo được một món ăn mà dù chỉ được thưởng thức một lần, thực khách phải nhớ, phải thêm, phải lặn lội vượt cả ngàn cây số tìm về.

### 2.3. Cách thưởng thức bằng mọi giác quan

Văn hóa ẩm thực không chỉ là tinh hoa của người làm bếp, mà còn là sự trân trọng nâng niu của người thưởng thức. Nói cách khác, để thấu hiểu được hồn cốt

của văn hóa ẩm thực, thì người nấu ăn là nghệ sĩ, và người thưởng thức phải là tâm giao. Có như vậy mới biết trân quý sự cầu kỳ kỹ lưỡng của khâu chế biến, mới cảm nhận được hết hương vị và sự hòa quyện kỳ diệu của thành phẩm, mới thấu cảm được cảm hứng âm thầm mà mãnh liệt của người làm. “*Một trong những bản sắc dân tộc của văn hóa ẩm thực Việt Nam là thưởng thức ăn uống bằng toàn thể giác quan*”<sup>11</sup> (6) Trong tác phẩm, tác giả không chỉ đặc tả màu sắc, hương vị món ăn vốn được cảm nhận bằng thị giác, khứu giác, vị giác, mà còn lồng vào đó hương vị riêng của nỗi nhớ và niềm tự hào. Không phải ngẫu nhiên mà những người bạn vốn được mệnh danh là “sành ăn bậc nhất” từ bốn phương trời khi gặp nhau bên bàn ăn mang đậm phong cách châu Âu lại say sưa nói về món tương cà dân dã, bởi hương thơm của tương quyện với độ giòn tan và vị mặn thấm sâu trong màu trắng muốt của quả cà ăn kèm canh cua hoặc quán cá kho trấu làm người ta nhớ đến nao lòng. Không phải ngẫu nhiên mà khi cầm chiếc bánh khúc quê mùa, cậu bé làng Chùa cảm nhận đủ đầy hương vị “*mùi thơm ngậy của rau khúc đồ chín, mùi của gạo nếp, mùi của nhân đậu xanh tỏa ra và làm nên một thứ ẩm thực chứa đầy hạnh phúc lạ lùng trong tâm khảm*...”<sup>12</sup> (7), bởi nó chứa cả một trời ký ức: những cánh đồng rau khúc trở mình sinh sôi dưới mưa xuân, hình bóng thân thương của bà, hơi ấm ổ rơm và tro bếp nồng nàn... Sự cảm nhận tinh tế của tác giả đối với từng món ăn trên cơ sở ý thức sâu sắc về văn hóa ẩm thực vùng miền đã tạo nên những ký ức rất đẹp, rất riêng, ghi dấu sâu đậm như một thứ tài sản quý giá, thiêng liêng bởi “*cái ngon của một món ăn đối với một ai đó chính là lịch sử gắn kết món ăn đó với đời sống của con người đó*”<sup>13</sup> (8). Hương vị của ký ức khiến tâm hồn con người run rẩy nhận ra những gì gần gũi nhất gắn với cuộc đời và tình yêu vô bờ của những người thân yêu giờ đã không còn nữa. Đó chính là điểm khác biệt với những món ăn mang mùi vị của ký ức với những thức có cái tên tương tự được bày bán đầy chợ, bởi chúng “*chỉ có tên là thực phẩm và làm cho người ta no bụng chứ không mang theo một ký ức nào cả*”<sup>14</sup> (9).

Bằng cách thưởng thức đặc biệt ấy, “Mùi của ký ức” trở thành niềm tự hào về những tinh hoa mà các thế hệ đi trước đã truyền lại, đồng thời là niềm day dứt, đau đốn trước nguy cơ những nét đẹp truyền thống này ngày càng mai một giữa cuộc sống hiện đại xô bồ. Việc

<sup>10</sup> Nguyễn Quang Thiều, *Mùi của ký ức*, NXB Trẻ, H. 2017, tr.43

<sup>11</sup> Trần Quốc Vương, Nguyễn Thị Bảy, *Văn hóa ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn*, NXB Từ điển Bách khoa & Viện Văn hóa, H.2010, tr.18

<sup>12</sup> Nguyễn Quang Thiều, *Mùi của ký ức*, NXB Trẻ, H. 2017, tr.44

<sup>13</sup> Nguyễn Quang Thiều, *Mùi của ký ức*, NXB Trẻ, H. 2017, tr.16

<sup>14</sup> Nguyễn Quang Thiều, *Mùi của ký ức*, NXB Trẻ, H. 2017, tr.73

chuyển tải thông điệp văn hóa đó tới độc giả một cách hiệu quả và ấn tượng tạo nên thành công của tác phẩm này, góp phần khẳng định phong cách nghệ thuật của nhà văn Nguyễn Quang Thiều.

### 3. Kết luận

Như vậy, tập tản văn “Mùi của ký ức” không chỉ là một tác phẩm văn học đậm chất trữ tình, mà còn là một sản phẩm văn hóa. Người đọc nhận thấy rất rõ dấu ấn bản sắc vùng miền thông qua “cách ứng xử về ẩm thực” (Trần Quốc Vượng) được tái hiện bằng ngòi bút đậm cá tính sáng tạo, vốn sống phong phú và bề dày văn hóa của người viết. Chính vì thế, tác phẩm không chỉ là nơi

lưu giữ những nét đẹp của tập quán một thời, mà còn là nơi gửi gắm tư tưởng thẩm mỹ của người con làng Chùa một lòng đau đáu với văn hóa xứ sở.

### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Đỗ Lai Thúy, *Tiếp cận văn học từ hệ thống văn hóa*, Văn hóa nghệ thuật, số 305, tháng 11.2009.
2. Trần Quốc Vượng, Nguyễn Thị Bảy, *Văn hóa ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn*, NXB Từ điển Bách khoa & Viện Văn hóa, H.2010.
3. Nguyễn Quang Thiều, *Mùi của ký ức*, NXB Trẻ, H. 2017.

## The culinary culture of the Northern Delta region in the dissertation “Scents of the past” by Nguyen Quang Thieu

Nguyen Thi Thanh Ngan

---

### Article info

*Received:*

06/6/2019

*Accepted:*

10/9/2019

---

*Keywords:*

*Research literature from a cultural perspective, cuisine culture, northern delta region, Nguyen Quang Thieu, Scents of The Past*

---

---

### Abstract

Researching literature from a cultural perspective is the scientific approach, contributing to the overall recognition of the work. The article explores the aspects of cuisine culture with the characteristics of the Northern Delta region in “Scents of The Past” by Nguyen Quang Thieu by describing how to set a daily meal, how to select materials, how to cook and enjoy typical dishes. This shows the strong influence of culture on literature and the special attraction of literature when viewed from a cultural perspective.